

Format voor het indienen van voorstellen voor ketenbrede afspraken ter verlaging van het gehalte aan zout, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen

Ingediend: 29 juni 2020

Kcalorieën in consumptie-ijs	
Productgroep	Niveau 1: Consumptie-ijs Niveau 2: Basis sorbetijs Basis schepijs Schepijs speciality Portion packed
Afspraak betreft het	Verminderen van de kcalorieën (per portie)
Startdatum afspraak	1 juli 2020
Einddatum afspraak (datum waarop de doelstelling is behaald)	1 juni 2023
Indieners	Christine Grit Geert de Rooij (NVC) Marc Jansen
Datum van indienen	29 juni 2020
Betrokken partijen	FNLI, CBL, NVC en de betrokken lidbedrijven.

VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

1 DE DOELSTELLING VAN DE PRODUCTVERBETERING

1.1 *Van welke producten binnen de productgroep wordt het gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën gereduceerd?*

Toelichting: Geef een lijst van (eind)producten waarvan het gehalte wordt gereduceerd, eventueel als bijlage*. Indien niet de gehele productgroep wordt aangepakt, vermeld de redenen waarom andere producten binnen de productgroep niet worden aangepakt. Vermeld in welke categorie de specifieke kinderproducten vallen.

* Dit kan zijn op productgroep niveau (bijv. zuivel), subgroep niveau (bijv. vla) of product (bijv. vanillevla). Geef het niveau duidelijk aan door het hele formulier. Zie ook bijlage 1.

Dit voorstel geldt voor consumptie-ijs uitgewerkt op niveau 2.

Niveau 2

- Basis sorbetijs: Ijs op basis van vruchten en water dat bevroren wordt geconsumeerd met een lepel. De hoeveelheid vet in sorbetijs is meestal verwaarloosbaar.
- Schepijs basis: consumptie-ijs dat met een ijsschep uit een bak wordt geschept (inclusief roomijs) en in bevroren toestand wordt geconsumeerd. Schepijs basis bevat zowel vet als suiker.
- Schepijs speciality: schepijs basis waaraan additionele kcalorieleverende ingrediënten, zoals stukjes chocolade, noten en vruchten zijn toegevoegd.
- Portion packed: Ijs dat per consumptie-eenheid is verpakt en wordt geconsumeerd. Kan op een stokje of in een hoorntje/eetbaar bakje. Omvat zowel waterijs, combinaties van (room)ijs en waterijs, ijs met kcalorieleverende additionele ingrediënten. De portiegrootte kan verschillen.

1.2 Hoe is de samenstelling van de producten nu?

Toelichting: Wat is op dit moment het gemiddelde, minimum en maximum Natrium-, (verzadigd) vet-, suiker- en caloriegehalte van deze productgroep? Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd. Vermeld op welke manier de huidige samenstelling is vastgesteld; is deze berekend of geanalyseerd met laboratorium bepalingen? Als de samenstelling is berekend, geef inzicht in de berekening en gebruikte bronnen. Voeg referenties/ onderzoeksresultaten toe waarop de gegevens gebaseerd zijn. Gegevens over de samenstelling van producten kunnen ook bij het RIVM worden opgevraagd.

Deze producten zijn divers van samenstelling met als overeenkomst dat ze relatief energiedicht zijn. Ze worden geconsumeerd als dessert (in het algemeen bij speciale gelegenheden) of als extraatje tussendoor. Het enige ijs dat in de Schijf van Vijf kan worden opgenomen is geconcentreerd vruchtenpuree zonder toevoegingen van suikers – ook niet in de vorm van sappen. Wél is het mogelijk dat bepaalde portion packed ijs(jes) als dagkeuze naast de schijf van Vijf kunnen worden gepresenteerd. Met name de kcalorische waarde van deze producten is van belang om overgewicht te voorkomen en niet zozeer de voedingskundige samenstelling (en de gehalten aan zout, suiker en/of verzadigd vet). Het maximeren van de kcaloriegehalten van de porties van consumenteneenheden gecombineerd met het maximeren van de kcalorie gehalten per 100 ml in ijs dat wordt ‘geschept’ leveren netto per consumptiemoment een verlaging op van de kcalorische inname. Bij de consumenteneenheden worden zowel de inname van suiker als (verzadigd) vet verlaagd zonder aan de smaak, textuur, bulk, etc. concessies te hoeven doen.

Basis sorbetijs	Kcal/100 ml
Gem	097
Min	073
Max	128

Schepijs basis	Kcal/100 ml
Gem	168
Min	098
Max	237

Schepijs speciality	Kcal/100 ml
Gem	189
Min	118
Max	284

Portion packed	kcal/portie
Gem	129
Min	019
Max	531

De gegevens zijn vastgesteld op basis van etiketinformatie, maar kunnen ook uit analyses komen. De gegevens zijn afkomstig van alle ijs dat als private label (= onder huismerk) wordt verkocht.

- 1.3 Welke maximumgehalten worden afgesproken en/of in welke mate wordt het gemiddeld gehalte aan natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën in de (eind)producten gereduceerd?

Toelichting: Geef de maximumgehalten en/ of nieuwe gemiddelden aan. Maak

onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd. Met hoeveel procent wordt het gemiddelde natrium-, (verzadigd) vet- en/of suikergehalte van de totale productgroep met deze maxima omlaag gebracht? Geef een onderbouwing. Indien de hoeveelheid suiker of (verzadigd) vet wordt verlaagd, leidt dit dan tevens tot een lagere calorie-inname?

Kcalorieën

Het betreft in alle gevallen afspraken om het aantal kcalorieën te maximeren. Bij sorbet- en schepijs is dit gestandaardiseerd op het aantal kcal per 100 ml. Bij 'portion packed' of handijs wordt er per consumenteneenheid gemaximeerd.

Basis sorbetijs	Kcal/100 ml
Nieuw gemiddelde	091
Min	073
Max	100

Gemiddelde reductie in kcalorieën van sorbetijs: 6%

Schepijs basis	Kcal/100 ml
Nieuw gemiddelde	162
Min	098
Max	200

Gemiddelde reductie in kcalorieën van schepijs basis: 4%

Schepijs speciality	Kcal/100 ml
Nieuw gemiddelde	177
Min	118
Max	250

Gemiddelde reductie in kcalorieën van schepijs speciality: 7%

portion packed	Kcal/portie
Nieuw gemiddelde	122
Min	019
Max	250

Gemiddelde reductie in kcalorieën van portion packed: 6%

--

1.4 Van hoeveel producten binnen de productgroep wordt het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën verlaagd?

Toelichting: Geef zowel absoluut als relatief aan hoeveel producten binnen de productgroep een gehalte hebben boven het gestelde maximum. Maak onderscheid naar subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Deze aantallen spitsen zich uitsluitend toe op de huismerkproducten.

	Aanpassen kcalorieën gehalte
Basis sorbetijs	5 van de 13 (38%)
Schepijs basis	8 van de 24 (33%)
Schepijs speciality	4 van de 10 (40%)
Portion packed	15 van de 153 (10%)

1.5 Welk aandeel hebben deze te herformuleren producten in de markt binnen de productgroep?

Toelichting: Geef voor deze te herformuleren producten aan of zij veel/weinig worden verkocht ten opzichte van de verkoop in de totale productgroep. Gebruik verkoopvolumes (liters/ kilo's) en vermeld welk soort cijfers van toepassing is. Druk het marktaandeel uit in percentages en gebruik waar mogelijk de subgroepen indien deze bij 1.1 zijn gedefinieerd.

Er is uitgerekend welk percentage van de onder private label op de markt gebrachte producten moet worden aangepast. De berekende gemiddelde reducties zijn van toepassing op deze producten. Verder is afgesproken dat de A-merkproducten zich uitdrukkelijk ook aan deze maximumnormen gaan houden. Aangezien er geen inventarisatie is gedaan onder deze A-merken over de huidige gehalten, is niet vast te stellen wat de gemiddelde reducties zullen zijn bij deze categorie. Echter, de maxima gelden voor zowel A- als huismerken.

Uitgezonderd zijn uitsluitend zogenoemde seizoensproducten die verbonden zijn aan officiële feestdagen (zoals Kerst en Pasen).

Bij multi-verpakkingen (bijvoorbeeld een doos met zes handijsjes) telt de consumenteneenheid (één van de handijsjes) als één portie.

1.6 Welke bijdrage hebben deze te herformuleren producten aan de inname van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën bij de consument?

Toelichting: Geef voor de te herformuleren producten aan hoeveel deze absoluut en relatief bijdragen aan de inname. Geef een inschatting tot welke vermindering in consumptie de voorgestelde aanpak leidt. Indien gewenst, kunt u deze informatie bij het RIVM opvragen.

Volgens de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016 eet de gemiddelde Nederlander van 1-79 jaar gemiddeld 9,8 gram consumptie-ijs per dag. In deze VCP wordt de categorie consumptie-ijs gerekend tot de overkoepelende categorie 'zuivel'. Het is niet uit de gegevens op www.wateetnederland.nl te achterhalen of de categorieën sorbetijs en ander ijs op basis van water en/of vruchten hierin is meegenomen.

Volgens commerciële bronnen (cijfers IRI, Rabobank, snackkoerier) zijn de verkopen 8 liter per persoon per jaar, hetgeen neer komt op 22 ml per persoon per dag. Als dit allemaal roomijs zou zijn, dan betrof dit ca. 11 gram per persoon per dag. Dat is niet het geval, dus kan men aannemen dat het op een groter gewicht uitkomt dan de vermelde 11 gram. Tentatief kan men hierbij de gevolgtrekking doen dat in de 9,8 gram van de VCP sorbetijs en ander ijs op basis van water en/of vruchten niet zijn meegenomen. Voor de goede orde moet daarbij worden vermeld dat de verkopen niet 1-0p-1 naar inname zijn om te zetten. Geen 'harde' constatering maar een tentatieve conclusie.

Volgens de hiervoor vermelde VCP is ca. 15% van onze dagelijkse kcalorie-inname afkomstig van zuivel. Consumptie-ijs maakt daar slechts een klein deel vanuit, namelijk 9,8 gram op een totaal van 352 gram (in dit totaal zijn ook zuivel dranken en kaas opgenomen).

Vanuit een totaal perspectief lijkt een gemiddelde kcaloriereductie van 4-7% in een dusdanig kleine productcategorie qua kcalorie-inname geen zoden aan de dijk te zetten. Een dergelijk perspectief doet dan ook tekort aan wat het betekent voor mensen die méér en vaker consumptie-ijs consumeren dan gemiddeld en daarnaast aan het feit dat kinderen heel graag consumptie-ijs consumeren. Ter illustratie: kinderen en jongeren van 1-18 jaar eten gemiddeld 15,3 gram consumptie-ijs per dag waarbij moet worden aangetekend dat voor kinderen die overgewichtig/obees zijn (volgens zelfrapportage of door de ouders) dit zelfs 16,9 gram is. Daarenboven geldt dat ijs onder de jeugd met ouders met een lagere opleiding dit zelfs 19,5 gram is. Men kan hieruit concluderen dat een kcaloriedaling juist bij die groepen die relatief veel ijs eten positief uitpakt. Bovendien gaat het ook nog om groepen – kinderen, juist ook die met overgewicht en kinderen uit lagere SES gezinnen – waarvan het speciaal gewenst is dat de kcalorie-inname wordt beperkt.

1.7 Zijn er in de afgelopen 10 jaar aanpassingen gedaan in de samenstelling van deze productgroep?

Toelichting: Welke producten of subgroepen (in absolute aantallen en percentages) zijn aangepast qua samenstelling en hoe groot was de verandering (in hoeveelheden en percentages)? Wat waren de successen of juist belemmeringen? Indien gewenst, kunt u informatie over de verandering in samenstelling van producten bij het RIVM opvragen.

Er zijn verschillende individuele fabrikanten die in de afgelopen jaren de hoeveelheid kcalorieën in hun producten hebben gereduceerd.

1.8 *Welke (technologische) aspecten beperken de verlaging van het gehalte van natrium, (verzadigd) vet, suiker en/of calorieën?*

Toelichting: Geef hierbij een onderbouwing en voeg referenties of onderzoeksresultaten toe.

Kcalorieën uit suiker en vet.

Ijs is één van de meest complexe voedingstexturen binnen het palet aan voedingsmiddelen. Er is veel onderzoek nog om de kcalorieën te verlagen. De wordt erkend door de Consumentenbond:

<https://www.consumentenbond.nl/voedingstests/caloriearm-vanille-ijs-oppo-breyers-koupe>

Suiker draagt niet alleen bij aan de zoetheid in ijs maar zorgt eveneens voor een vriespuntverlagend effect, draagt bij tot het volume van het dessert (bulk), is viscositeitsverhogend, kan effect hebben op aroma's en speelt een rol bij de bewaring.

Vet helpt met het stabiliseren van het schuim bij luchtinslag, het is grotendeels verantwoordelijk voor een romige structuur, het bepaalt bij ijs het afsmeltgedrag en het is noodzakelijk voor de vrijstelling van vetoplosbare aromamoleculen.

1.9 *Welke veranderingen verwacht u in de consumptie van de productgroep door de productaanpassing?*

Toelichting: Verwacht u dat door de productaanpassing het product minder of meer geconsumeerd wordt? Geef indien mogelijk een kwantitatieve onderbouwing.

Hier is geen voorspelling voor te maken. De smaak zal tijdens de looptijd van de uitwerking van dit voorstel veranderen voor de consument. Producenten lopen risico dat de consumptie af kan nemen of dat consumenten producten gaan kopen
--

van producten uit het buitenland die onder merk worden verkocht (en die niet meedoen aan deze afspraak). A-merkfabrikanten doen wél mee aan de afspraak: deze hebben aangegeven zich aan de maximumnormen te houden. Hiermee strekt de afspraak zich ook uit tot verschillende andere verkoopkanalen zoals benzinepompshops en een groot deel van de horeca.

2 WERKPLAN (WORDT BEOORDEELD DOOR DE STUURGROEP)

2.1 Beschrijf de activiteiten in de tijd met behulp van een Gantt chart of soortgelijk overzicht

Toelichting: Om een doel te kunnen bereiken, zijn vaak meerdere activiteiten nodig. Welke activiteiten vinden plaats op de korte en lange termijn om de gewenste reductie te bewerkstelligen? Laat daarin zien hoe de partijen bij het voorstel zijn betrokken. Kent het project belangrijke mijlpalen, geef deze dan ook aan.

	Start	Eind	Duur	Uitgevoerd door
Hoofdactiviteit Kcaloriereductie	Juli 2020	Juni 2023	35maanden*.	Individuele deelnemende bedrijven.
Subactiviteit 1 Maximum normen opnemen in product- en/of inkoopspecificaties				Individuele deelnemende bedrijven.
Subactiviteit 2				

* De keuze voor een relatief lange periode waarbinnen de afgesproken reducties vorm zullen krijgen, is ingegeven door het feit dat ijs voor een groot deel gezien kan worden als een seizoenproduct: steeds zullen voorafgaand aan een nieuwe zomer bepaalde wijzigingen worden doorgevoerd. Gedurende de zomerperiode vinden in beginsel geen aanpassingen plaats. Daarna kunnen er weer nieuwe aanpassingen plaatsvinden.

2.2. Beschrijf de manier waarop de afspraken worden geborgd.

Toelichting: Borging betreft het toetsen en bewaken of de afspraken naar behoren functioneren. Op welke manier(en) wordt gekeken of de leden zich aan de gemaakte afspraken houden? (bijv. periodieke evaluaties, het delen/communiceren over afspraken)

De werkwijze is dat huismerkeigenaren de gekozen maxima in de inkoopspecificaties voor totaal kcalorieëngehalte zullen aanhouden, en merkfabrikanten dit maximum als productspecificatie zullen aanhouden.

Individuele bedrijven zijn verder vrij om voor zichzelf lagere maxima te hanteren. Vanuit de deelnemende partijen is het niet mogelijk sancties op te leggen als een bedrijf zich niet houdt aan de afspraken. We hebben geen redenen om aan te nemen dat de betrokken bedrijven hun afspraken niet zullen nakomen.

3 MONITORING (WORDT BEOORDEELD DOOR DE STUURGROEP)

3.1 Welke monitoringsactiviteiten vinden plaats op de korte en lange termijn?

Toelichting: Op welke manier wordt door de indieners gemonitord of het natrium-, (verzadigd) vet of suikergehalte van de producten (of productgroep) is verlaagd? Hieronder valt niet het aanleveren van gegevens voor de herformuleringsmonitor, dit kan worden ingevuld bij 3.2. Afwijkingen ten opzichte van het oorspronkelijk plan dienen tijdig aan de stuurgroep worden gemeld.

Aan het einde van het traject vindt de effectmeting plaats d.m.v. navragen van de kcalorie gehalten bij de fabrikanten en de retailers.
